



भारत का राजपत्र The Gazette of India

12/12/80

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 406]

नई दिल्ली, सोमवार, दिसम्बर 22, 1980/पौष 1, 1902

No. 406]

NEW DELHI, MONDAY, DECEMBER 22, 1980/PAUSA 1, 1902

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में रखा जा सके
Separate paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate compilation

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

स्वास्थ्य विभाग

अधिसूचना

नई दिल्ली, 22 दिसम्बर, 1980

सं० का० सि०-710(अ)—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए नियमों का एक प्रारूप खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त अधिनियम कहा गया है) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा यथाप्रतिष्ठित भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग) की अधिसूचना संख्या सा० का० नि० 1321 तारीख 18 अक्टूबर, 1979 के अधीन भारत के राजपत्र भाग 2, खंड 3, उपखण्ड (i) तारीख 2 नवम्बर, 1979 के पृष्ठ 2441-2451 पर प्रकाशित किया गया था तथा अधिसूचना संख्या सा० का० नि० 9(अ) दिनांक 16-1-1980 द्वारा संशोधित किया गया था, जिसमें उन सभी व्यक्तियों से 31-3-80 तक आक्षेप और मुद्दाब मागे थे, जिनके उसमें प्रभावित होने की सम्भावना थी ।

और केन्द्रीय सरकार ने उक्त प्रारूप की बाबत जनता से प्राप्त आक्षेपों और मुद्दाबों पर विचार कर लिया है ;

अतः केन्द्रीय सरकार, उक्त अधिनियम की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करने हुए, खाद्य मानक केन्द्रीय समिति से परामर्श करने के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् —

1. इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (छद्म संशोधन) नियम 1980 है ।

2. ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे ।

3. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) के नियम 57 में, उपनियम (2) के नीचे की सारणी में क्रम सं० 1 की मध (1-के) और उसमें सम्बद्ध स्तम्भ (2) और (3) में प्रविष्टियों के पश्चात् क्रमशः निम्नलिखित मर्दे और प्रविष्टियाँ अंतःस्थापित की जाएँगी, अर्थात् :—

(2)

(3)

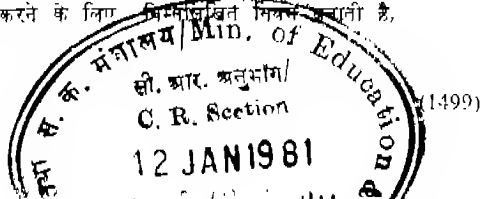
"1(ख) खाद्य तेल

10"

3 उक्त नियमों के परिशिष्ट 'ख' में, मध 17.17 के पश्चात् निम्नलिखित मर्दे अंतःस्थापित की जाएँगी:—

"17.18"—आयातित रेपसीड तेल (तोड़िया का तेल), से (क) ऐसा तेल अभिप्रेत है जो निष्पीडन या विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्राप्तिका के कम्पेस्ट्रीज, जुमिया या नेपास किस्मों के स्वच्छ और ठोस तोड़ी के बीजों से प्राप्त होता है और जिसका भारत में आयात होता है, या

(ख) निष्पीडन या विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्राप्तिका के कम्पेस्ट्रीज, जुमिया या नेपास किस्मों के स्वच्छ और ठोस आयातित तोड़ी के बीजों से प्राप्त तेल अभिप्रेत है ।



यह स्वच्छ होगा और वर्गों, निम्नलिखित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजकों और फेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात् :—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर में 40° से 51.0—64.8	
रीडिंग पर	
या 40° से 0 पर अपवर्तनांक	1.4600—1.4690
(ख) आयोडीन मान (विज पद्धति)	91—126
(ग) साबुनीकरण मान	166—198
(घ) असाबुनीकारक पदार्थ	2.0 प्रतिशत से अधिक
(ङ) आर्मान तेल के लिए परीक्षण	नकारात्मक
(च) हाइड्रोमियानिक अम्ल के लिए परीक्षण (फेरिक क्लोराइड परीक्षण)	परीक्षण में पास हो
(छ) बसामुक्त अम्ल जिसे (घोलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	3.0 प्रतिशत से अधिक
या	
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक

भारत में आयातित मोड़िया का तेल या विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त मोड़िया के तेल का मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मदक 17.15 में अधिकतम मानकों के अनुरूप होगा किन्तु बसा रहित अम्ल के तत्व 0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे (उसमें अम्ल तत्व 0.6 से अधिक नहीं होगा) उसमें प्रज्वलन ताप (पेन्के-मार्टेन बंद पद्धति) 250° से 0 से कम नहीं होगा।

क. 17.19 ताड़ का तेल से ताड़ के फल (हवेलम गुडनीनिसिस) के गुदे से निष्पीडित पद्धति से या विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निरुन्धित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजकों और फेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा :—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर 50° से 0 पर	
रीडिंग	35.5—44.0
या	
50° से 0 पर अपवर्तनांक	1.4491—1.4552
(ख) गलनांक (केशिका स्लिप पद्धति)	37° से 0 से अधिक
(ग) आयोडीन मान (विज पद्धति)	45—56
(घ) साबुनीकरण मान	195—205
(ङ) असाबुनीकारक पदार्थ	1—2 प्रतिशत से अधिक
(च) बसा रहित अम्ल (जिसे घोलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	5.0 प्रतिशत से अधिक
या	
अम्ल तत्व	10.00 अधिक

नार के तेल का मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मदक 17.15 में अधिकतम मानकों के अनुरूप होगा इसका प्रज्वलन ताप (पेन्के-मार्टेन बंद पद्धति) 250° से 0 से कम नहीं होगा।

क. 17.20 पामोलीन से ताड़ के फलों के (हवेलम गुडनीनिसिस) पीछों के गुदे से प्राप्त ताड़ के तेल के प्रभाव से निष्पीडित पद्धति से या विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ

होगा, दुर्गन्ध, निरुन्धित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजकों और फेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात् :—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर 40° से 0 पर रीडिंग	43.7—52.5
या	
40° से 0 पर अपवर्तनांक	1.4550—1.4610
(ख) आयोडीन मान (विज पद्धति)	54—62
(ग) साबुनीकरण मान	195—205
(घ) अम्ल विन्तु	10° से 0 से अधिक
(ङ) असाबुनीकारक पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक
(च) बसा रहित अम्ल (जिसे घोलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	3.0 प्रतिशत से अधिक
या	
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक

विलायक निष्कर्षण की पद्धति से प्राप्त किए ताड़ के तेल का मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मदक 17.15 में अधिकतम मानकों के अनुसार होगा। इसका प्रज्वलन ताप (पेन्के-मार्टेन बंद पद्धति से) 250° से 0 से कम नहीं होगा।

क. 17.21 ताड़ की गिरी का तेल से ताड़ के फलों (हवेलम गुडनीनिसिस) से प्राप्त ठोस गिरी से निष्पीडित पद्धति से या विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निरुन्धित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजकों और फेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात् :—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर 40° से 0 पर रीडिंग	35.3—39.5
या	
40° से 0 पर अपवर्तनांक	1.4490—1.4520
(ख) आयोडीन मान (विज पद्धति)	10—23
(ग) साबुनीकरण मान	237—255
(घ) असाबुनीकारक पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक
(ङ) बसा रहित अम्ल (जिसे घोलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	3.0 प्रतिशत से अधिक
या	
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक

विलायक निष्कर्षण की पद्धति से प्राप्त किए गए ताड़ की गिरी के तेल का मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मदक 17.15 में अधिकतम मानकों के अनुसार होगा। इसका प्रज्वलन ताप (पेन्के-मार्टेन बंद पद्धति से) 250° से 0 से कम नहीं होगा।

क. 17.22—सूरज मुखी के बीज के तेल से, स्वच्छ और ठोस सूरज-मुखी के बीजों या हेल्थेटस एग्रस लिन (फेमिली - कम्बोजिट) के बीजों के केक से निष्पीडित पद्धति से या विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निरुन्धित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजकों और फेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर 40° से 0 पर रीडिंग	57.1—82.9
या	
40° से 0 पर अपवर्तनांक	1.4640—1.4800

(ख) आयादीत मान (विज्ञापन)	100—145
(ग) मासुनीकरण मान	188—194
(घ) असादुनीकरण पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक
(ङ) बसा मुक्त अम्ल (जिसे आयादीत अम्ल के रूप में अधिव्यक्त किया गया है)	3.0 प्रतिशत से अधिक
या	
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक

शिलायक निष्कर्षण की पद्धति से प्राप्त किए गए मूत्रसुखी के तेल की मानद्रीय उपभोग के लिए प्रदाय परीक्षण किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मर 17.15 में अधिकतम मानकों के अनुसार होगा। इसका प्रत्यक्षता ताप (पेन्सकी-मार्टन बंद पद्धति से) 125° से कम नहीं होगा।

[सं० पी० 15014/1/78-पी० एच० (एक एण्ड एन)/पी०एफ०एन०]
टी० बी० अस्टोनी, संयुक्त सचिव

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 22nd December, 1980

G.S.R. 710(E).—Whereas certain draft rules further to amend the prevention of Food Adulteration Rules, 1955, were published as required by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), (hereinafter referred to as the said Act) on pages 2444 to 2457 of the Gazette of India, Part II, Section 3, Sub-section (i) dated the 3rd November, 1979 under the notification of the Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health) G.S.R. 1321 dated the 18th October, 1979, and amended by notification G.S.R. 9(E), dated 16-1-80 inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby till the 31-3-80:

And whereas objections and suggestions received from the public on the said draft notification have considered by the Central Government:

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the said Act, the Central Government after consultation with the Central Committee for Food Standards, hereby makes the following rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely:—

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (Sixth Amendment) Rules, 1980.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules), in rule 57, in the Table, under sub-rule (2), in serial No. 1, after item (i-A), and the entries relating thereto in columns (2) and (3), the following item and entry respectively shall be inserted; namely:—

(2)	(3)
"(i-B) edible oil	10"

3. In Appendix 'B' of the said rules after item A.17.17., the following items shall be inserted; namely:—

"A. 17.18—Imported rapeseed oil (Torika-tel) means —

(a) the oil obtained from clean and sound rapeseed belonging to compestris, juncea, or napus varieties of Bra-

ssica, by the method of expression or solvent extraction and imported into India, or

(b) the oil obtained from clean and sound imported rapeseed belonging to compestris, juncea, or napus varieties of Brassica by the method of expression or solvent extraction.

It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro-refractometer reading at 40° C	51.0—64.3
or Refractive Index at 40° C	1.4600—1.4690
(b) Iodine value (Wij's method)	94—126
(c) Saponification value	166—198
(d) Unsaponifiable matter	Not more than 2.0 per cent.
(e) Test for argemone oil	Negative
(f) Test for Hydrocyanic acid (Ferric Chloride test).	Passes the test.
(g) Free fatty Acids (expressed as Oleic acid) or Acid value	Not more than 3.0 per cent. Not more than 6.0

Rapeseed oil imported into India or rapeseed oil obtained by solvent extraction shall be supplied for human consumption only if it is refined and it shall conform to the standards laid down under item A. 17.15 except for free fatty acid content which shall not be more than 0.3 per cent (Acid value being not more than 0.6).

Additionally, it shall have Flash Point (Pensky-Martens closed method) not less than 250°C.

A.17.19—Palm Oil means the Oil obtained from fleshy mesocarp of fruits of the oil palm (*Elaeis Guineensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro-refractometer reading at 50° C	35.5—44.0
or Refractive Index at 50° C	1.4491—1.4552
(b) Melting point (capillary slip method)	Not more than 37° C
(c) Iodine value (Wij's method)	45—56
(d) Saponification value	195—205
(e) Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent
(f) Free Fatty Acids (expressed as Oleic acid) or Acid value	Not more than 5.0 per cent. Not more than 10.0

Palm oil shall be refined before it is supplied for human consumption and it shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. Additionally, it shall have Flash point (Pensky-Martens closed method) not less than 250°C.

A. 17.20—Palmolein: means the liquid fraction obtained by fractionation of palm oil obtained from the fleshy mesocarp of fruits of oil palm (*Elaeis Guineensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from ran-

idity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oils. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro-refractometer reading at 40°C	43.7- 52.5
or	
Refractive Index at 40°C	1.4550—1.4610
(b) Iodine value (Wij's method)	54—62
(c) Saponification value	195—205
(d) Cloud point	Not more than 18°C.
(e) Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent.
(f) Free Fatty Acids (expressed as oleic acid)	Not more than 3.0 per cent.
or	
Acid value	Not more than 6.0

Further, if the palmolein is obtained from solvent extracted palm oil, it shall be refined before it is supplied for human consumption and it shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. Additionally, it shall have Flash point (Pensky-Marten-closed method) not less than 250°C.

A.17.21—Palm Kernal oil means the oil obtained from sound kernal of the fruits of oil palm (*Elaeis Guineensis*) tree by the method of expression for solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substance or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro refractometer reading at 40°C	35.3—39.5
or	
Refractive Index at 40°C	1.4490—1.4520
(b) Iodine value (Wij's method)	10-23
(c) Saponification value	237-255
(d) Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent.

(e) Free Fatty Acids (expressed as Oleic acid)	Not more than 3.0 per cent.
or	
Acid value	Not more than 6.0

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. Additionally it shall have Flash point (Pensky-Marten closed method)—not less than 250°C.

A. 17.22—Sun Flower seed oil : means the oil obtained from clear and sound sunflower seeds or cake from the plants, *Helianthus annuus* Linn (Family: composite) by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro refractometer reading at 40°C	57.1- 82.9
or	
Refractive Index at 40°C	1.4640—1.4800
(b) Iodine value (Wij's method)	100—145
(c) Saponification value	188—194
(d) Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent.
(e) Free Fatty Acids (expressed as Oleic acid)	Not more than 3.0 per cent.
or	
Acid value	Not more than 6.0

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. Additionally, it shall have Flash point (Pensky-Marten closed method) not less than 250°C.

[No. P. 15014/1/78-PH(F&N)PFA]
T.V. ANTONY, Jr. Secy.